

## FICHE TECHNIQUE

# GELFINE

### FORMULATION

Gélatine alimentaire pure et d'origine exclusivement porcine

### DOMAINE D'APPLICATION

Clarification des grands vins rouges de garde

### DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Dose : 3 à 10 g/hl

Diluer avec soin dans de l'eau chaude (40°C) et maintenir cette température tout au long de l'incorporation

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

<b>Humidité</b>	< 15 %	<b>Entérobactéries</b>	< 10 / g
<b>pH (solution à 6,67%)</b>	5 ± 0,5	<b>Escherichia Coli</b>	Abs / g
<b>Potassium</b>	1,2 % env	<b>Staphylocoques</b>	Abs / g
<b>Urée</b>	< 2,5 g/kg	<b>Bactéries acétiques/g</b>	< 4 / g
<b>Pentachlorophénols</b>	<0,3 ppm	<b>Bactéries lactiques</b>	< 1 / g
<b>Plomb</b>	< 1,5 ppm	<b>Salmonelles</b>	Abs / 25 g
<b>Arsenic</b>	< 1 ppm	<b>Levures</b>	< 5 / g
<b>Mercure</b>	< 0,15 ppm	<b>Coliformes (30°C)</b>	Abs / g
<b>Cadmium</b>	< 0,5 ppm	<b>Microorganismes viables</b>	< 10 / g
<b>Cendres</b>	< 2 %	<b>Staphylococcus Aureus</b>	Abs / g
<b>Zinc</b>	< 50 ppm	<b>Clostridium Perfingen</b>	Abs / g
<b>Cuivre</b>	< 30 ppm		
<b>Métaux lourds</b>	< 20 ppm		

### CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur.

Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.

Utiliser rapidement après ouverture.

### CONDITIONNEMENT

Sachet 1 kg, sac 20kg.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –  
 POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA  
 CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

GR-21/05/2012

